



FARINES BRUTES

LA GAMME TOUR DE MEULE



TOUR DE MEULE

~ mouture sur meule qui renforce le goût du pain



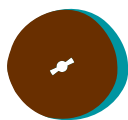
TOUR DE MEULE Bio

~ blé issu de l'agriculture biologique
~ forte progression de la demande de produits bio

TYPE
65
TYPE
110
TYPE
150



Tour DE
Meule
QUALITÉ PREMIUM



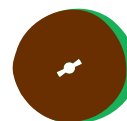
Tour DE
Meule
QUALITÉ PREMIUM

TYPE
80



TOUR DE MEULE Seigle

~ farine idéale pour la confection du pain de campagne
~ pour la tourte de seigle, fabrication la veille de la mise en vente

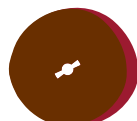


Bio

Tour DE
Meule
QUALITÉ PREMIUM

TYPE
65
TYPE
80
TYPE
110
TYPE
150

TYPE
85
TYPE
130
TYPE
170



Tour DE
Meule
QUALITÉ PREMIUM

Seigle



Reine DE
Meule
QUALITÉ PREMIUM

Pour lui donner son bon goût d'autrefois, la baguette *Reine de Meule* est fabriquée à base de farine type 80 *Tour de Meule*.
» Pour plus d'informations, reportez-vous à la fiche *Reine de Meule*.



Tour de Meule, le pain majuscule !



La farine *Tour de Meule* est issue de la mouture sur meules de pierre. Les Moulins Bourgeois comptent en effet parmi les rares moulins à produire cette **farine dite « à l'ancienne »**. La mouture sur meules de pierre écrase le grain de blé par pression et par friction. Résultat : une grande partie du germe de blé reste intact. La farine *Tour de Meule* ainsi obtenue est **mieux dotée en vitamines et minéraux**. Mais ce qu'il faut retenir, c'est que les pains *Tour de Meule* ont surtout **plus de goût !**



Kit de lancement offert



un sac déco en toile de jute



des kakémonos en toile de jute



un plateau en osier et un pic-prix



un sac à pain en tissu à votre disposition en cartons de 40 exemplaires



L'offre levain des Moulins Bourgeois

Pour personnaliser et typer le goût de vos pains, pensez à incorporer à votre farine *Tour de Meule* du **levain naturel**, pour lequel les Moulins Bourgeois peuvent vous former et vous équiper en fermenteur à levain («Tradi-Levain»). Excellente alternative de panification, le produit **Éclats de levain** (levain dévitalisé pasteurisé) peut également réhausser la saveur de vos créations. Pourquoi s'en priver ?



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore